Pour ceux de 1 kilogr., 18 à 19 décagr. (6 onces).

§ III. — De la façon de la pâte ou de la *tourne* des pains.

Dès que le peseur quitte la pâte, il la jette au façonneur qui, de suite, la soulève d'une main et la foule de l'autre; il l'étend, la represse sur elle-même, l'*assemble*, la *tourne* en rond, pour lui donner la forme qu'il désire, puis la saupoudre légèrement de farine pour qu'elle ne s'attache ni au pétrin ni aux mains.

Quand on fait plusieurs espèces de pains dans la même fournée, on tourne toujours les plus gros pains les derniers.

Tourner le pain est une opération facile pour les pains ronds, mais elle exige du savoir-faire pour les pains fendus ou à *grigne*.

Chaque ouvrier prétend avoir une manière à lui pour faire fendre le pain à grigne. A Paris, les grignes manquent peu, parce qu'en général on travaille sur levains jeunes et sur des farines de bonne qualité; mais dans beaucoup de localités, où l'ouvrage est moins fort, moins bien suivi et les levains plus négligés, la grigne est presque toujours nulle. Le pain alors est ce qu'on appelle *grincheux*.

Voici la forme des pains les plus ordinaires à Paris:

Pains fendus (*fig.* 493). Ces pains se distinguent en pains *courts* et *demi-longs*; ils se tournent de la même manière. « Pour les mou-
« ler, dit le *Guide du Boulanger*, on relève les ex-
« trémités de la pâte deux fois en serrant ces
« extrémités ensemble et par-dessus; puis on
« retourne sens dessus-dessous, de manière
« que la moulure se trouve dessous et la par-
« tie la plus lisse dessus. On commence à
« fendre avec le talon de la main; on appuie
« fortement le bras dessus; on prend le der-
« rière du pain à deux mains en le tirant à soi,
« de manière que la moulure se retrouve des-
« sus et la fente dessous; on l'empoigne par
« les deux bouts pour l'enlever et la poser
« dans le panneton, de manière qu'en le je-
« tant sur la pelle pour mettre au four la
« grigne se trouve en dessus (*fig.* 494).

Fig. 493.

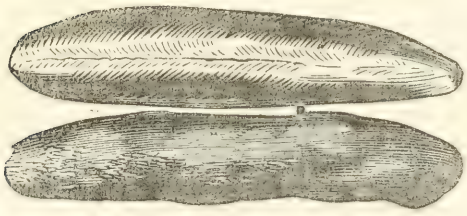


Fig. 494.

« *Pain sans grigne* ou à *grignon*. Il se tourne
« comme le pain à grigne, avec la différence
« seulement que la fente se met sur le côté.

« *Pain rondins*. Ce pain est le plus souvent
« demi-long; il n'est pas fendu.

« *Pain rond* (*fig.* 495, 496 et 497). On empoi-
« gne à deux mains le morceau de pâte destiné
« à former un pain rond; on le saupoudre de
« farine; on appose la main droite dessus; on

Fig. 495.

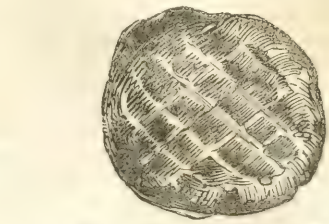


Fig. 497.



Fig. 496.



« relève de la main gauche les parties exté-
« rieures, toujours en les retirant et les ser-
« rant de la main droite. Après, on le jette dans
« le panneton, la moulure en dessous. Dans ce
« cas on ne peut pas, lors de l'enfournement,
« le renverser sur la pelle, il faut le faire sau-
« ter en mettant la moulure en dessus; on
« verse alors sur la pelle. Cette manière est
« plus facile.

§ IV. — De la pâte en pannetons.

La pâte, pesée et tournée, se met dans des *pannetons*; c'est là qu'elle fermente et prend son apprêt avant d'être mise au four.

On ne peut guère déterminer le temps qu'il faut pour l'apprêt de la pâte; c'est la saison, le volume et l'espèce de pain, la température du fournil et les entraves qu'on oppose ou les facilités qu'on apporte à la fermentation qui doivent servir de règle.

Section VI. — *Du four.*

Forme du four. La grandeur des fours varie mais la forme est assez constante; elle ressemble ordinairement à une poire, à un œuf, *fig.* 498; l'expérience jusqu'à présent a prouvé que cette forme était la plus avantageuse et la plus économique, pour concentrer, conserver et communiquer de toutes parts la chaleur nécessaire. C'est un hémisphère creux aplati, dans lequel on distingue plusieurs parties: l'âtre, la voûte, le dôme ou la chapelle, la bouche ou entrée, l'autel, les ouras, enfin le dessus et le dessous du four

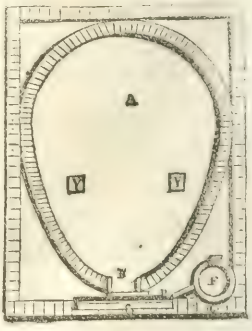


Fig. 498.